

Franc Lizér Partner della Michelin Cup Challenge Revival 2024: vino e aviazione in primo piano

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Luglio 2024



Franc Lizér Italian Dealcoholised Wines è partner della **Michelin Cup Challenge Revival 2024**, ispirata alla storica **Michelin Cup**, competizione aerea di risonanza internazionale. Ideata nel 1908 da **André Michelin**, l'iniziativa mira da sempre a promuovere la sicurezza e l'innovazione nel campo dell'aviazione. Oggi **Michelin**, in partnership con la **Federazione Francese dell'Aeronautica** (prima Federazione al mondo nel campo dell'aviazione con più di 50.000 piloti associati e 600 scuole di volo), riporta in luce i valori e l'identità storica della competizione con l'organizzazione della **Michelin Cup Challenge**.

Revival 2024.

Le performance dei piloti che svolgeranno il tracciato di volo e i test di guida nel corso dei mesi di maggio e giugno verranno analizzate attraverso **Kristal App**, un'innovativa applicazione digitale creata per la valutazione dei piloti in base a criteri di sicurezza, coerenza e rispetto delle regole della competizione. A conferma dell'impegno in termini di sicurezza aerea e innovazione, la competizione sarà aperta anche ad **aerei elettrici**. I titoli conferiti in seguito alle valutazioni saranno tre: **Performance come miglior Pilota, Miglior performance come aereo elettrico, Miglior Aeroclub di Francia**.

Franc Lizér sarà presente, oltre che nelle attività di comunicazione relative all'evento, come partner per l'organizzazione della giornata dedicata alla cerimonia di premiazione a conclusione della **Michelin Challenge Cup Revival**. Sabato 27 luglio 2024 all'aeroporto **Aulnat Clermont-Ferrand** verranno attivate iniziative enogastronomiche per il pubblico oltre alle ceremonie di premiazione della competizione e un **cocktail VIP** dedicato alle istituzioni e ai media. I vincitori saranno premiati con i prodotti **Franc Lizér** e la cantina conferirà un premio speciale al **Miglior Pilota**, un'esperienza enogastronomica interattiva per immergersi a pieno nel mondo dell'azienda vitivinicola. I vini verranno inoltre proposti a servizio durante lo svolgimento dell'iniziativa. La scelta di supportare l'evento nasce dal legame e dalla condivisione dei valori legati a sostenibilità, innovazione e responsabilità che uniscono i brand **Franc Lizér** e **Michelin**.

Franc Lizér – Italian Dealcoholised Wines

Franc Lizér è il piacere di degustare un bicchiere di vino in libertà, senza limitazioni. Proponiamo una gamma di **vini dealcolati** che omaggia la gioia di celebrare la vita, la libertà e la salute. Il nostro impegno è rivolto a garantire

il massimo livello qualitativo, dal vigneto al bicchiere. **Franc** “Libero” e **Lizér**“leggero”, questo è il significato del nostro nome nel dialetto friulano e riflette l'anima e il cuore dei nostri vini.

La collezione di vini **Franc Lizér** proviene dalla **coltivazione sostenibile** dei vigneti di proprietà in **Friuli**, vinificate nella nostra cantina. I vini vengono prodotti in azienda con la massima cura e attenzione durante l'intero processo. La dealcolazione dei vini **Franc Lizér** è condotta grazie ad un innovativo procedimento a temperatura ambiente. Questo sistema permette di rimuovere il contenuto alcolico senza alterare la qualità e il profilo aromatico del vino. Solo la componente alcolica viene trasferita nella soluzione di estrazione. **0% Alcol 100% Vino.**

Miriamo a garantire il piacere della degustazione, proponendo dei vini che rispecchino il profilo aromatico e i sentori del prodotto di partenza. Per questo motivo selezioniamo per la dealcolazione i nostri migliori vini, con struttura e potenzialità di evoluzione. I vigneti sono coltivati osservando al massimo tutti i criteri di **sostenibilità**. Le varietà principali sono **Glera, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Merlot, Pinot Nero e Traminer**. La tenuta si trova nella rinomata zona di produzione **Friuli Grave DOC** e si estende su una superficie di circa **132 ettari**. Grazie ai sistemi di allevamento a **Guyot** e a **cordone libero**, la densità delle piante per ettaro è mantenuta molto bassa per ottenere il massimo livello qualitativo delle uve. Le uve vengono vendemmiate nel momento della loro maturazione ideale, non utilizziamo pesticidi o glifosati. Utilizziamo la tecnica dell'**inerbimento**, fertilizzanti organici e la pratica del **sovescio** per conferire sostanze nutritive e prevenire l'erosione del suolo.

Effettuiamo la vendemmia durante le ore più fresche della notte, per garantire la massima concentrazione delle uve, la loro resistenza e la compattezza. In questo modo rendiamo più

facile il taglio e il trasporto evitando i rischi di rottura degli acini, della fermentazione prematura, eventuali fenomeni ossidativi e la volatilizzazione degli aromi che comprometterebbero la qualità del vino. Il lavoro in cantina è condotto osservando la tradizione vinicola della nostra terra congiuntamente all'utilizzo di tecnologie innovative. Il processo di vinificazione avviene in contenitori di acciaio a temperature controllate. Il nostro laboratorio interno ci permette di effettuare attentamente tutte le analisi necessarie. La massima riduzione nell'utilizzo dei **solfiti**, bassi residui e alta qualità, sono ottenuti grazie al completo controllo del processo produttivo internamente all'azienda.

Infinite occasioni di consumo

Franc Lizér è pioniere nella produzione di vini dealcolati di alta qualità. Il mondo dello **0% Alcol** offre la libertà di degustare un bicchiere di vino in ogni occasione. Dai momenti di sport, durante le attività lavorative, prima di mettersi alla guida. I nostri vini hanno un **basso contenuto calorico** e sono adatti anche a esigenze specifiche relative alla salute oltre ad essere "**Pregnant friendly**".